



*Coureur
des vignes*



POGGIO A'FRATI RISERVA

ROCCA DI CASTAGNOLI

I.G.T. TOSCANA, ITALIE

LE PRODUCTEUR

Diverses versions sur les origines de ce village médiéval existent, mais tous sont d'accords pour reconnaître que c'était une terre prisée pour laquelle Florence et Sienne ont lutté. La culture de la vigne et de l'olivier remonterait au Xe siècle ! Aujourd'hui, ce terroir vieux de 1000 ans combine le charme d'un magnifique village médiéval extrêmement bien préservé, avec des chais à la pointe de la technologie et un micro climat idéal pour la viticulture des meilleurs raisins de Chianti ! La propriété de 830 hectares inclut 100 hectares de Sangiovese plantés en Chianti Classico à des altitudes variantes. Castagnoli est synonyme de tradition mais aussi d'expérimentation. En effet, les clones de sangiovese ont fait l'objet de recherches minutieuses menées par des instituts universitaires de recherche permettant au domaine de produire des vins expressifs de caractère avec ses propres clones.

LE VIN

Cet assemblage de Sangiovese et de Canaiolo, provient du vignoble de « Poggio a Frati » situé à 430 mètres d'altitude. Élaboré à partir de raisins parfaitement mûrs, soigneusement sélectionnés et récoltés à la main, ce vin offre une vibrante expression des subtilités qu'on peut trouver en Toscane.

Ce cru est le fruit d'un travail complexe mené par les vignerons de Rocca di Castagnoli. Tout d'abord, la macération est réalisée à une température contrôlée de 28 °C pendant 10-12 jours. Ensuite, la fermentation malolactique a lieu dans des cuves en acier. Pour finir, le vin est vieilli en fûts de chêne pendant au moins. Le vin est mélangé dans des cuves en acier inoxydable. Afin de laisser le terroir s'exprimer au maximum, la filtration est minimale et appliquée à l'étape de mise en bouteille, avant d'entamer un vieillissement de 12 mois en bouteille. Il est résulte un vin délicat, d'une grande complexité. Succulent, rond et invitant, il exprime des notes de cerise noire, de kirsch, de menthe et de pétale de rose, qui convergent vers une finale généreuse et épicée. Délicieux avec le gigot d'agneau ou le filet de bœuf, ce vin pourra être dégusté dès maintenant, et ce jusqu'en 2023 !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 95% Sangiovese, 5% Canaiolo
- Vinification : 15 mois en barriques neuves et usagées
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +12724284

